

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиенического образования населения»
Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**

УТВЕРЖДАЮ

Главный врач

ФБУЗ «Центр гигиенического
образования населения»

Роспотребнадзора

Симкалова Л.М.



« 03 » ноября 2022 год

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации**

**«Соблюдение санитарных норм и правил работниками сферы туризма и
сервиса»**

(36 часов)

Автор:
Погодина А.Н., заведующий
отделением по вопросам санитарно-
гигиенического воспитания и
обучения, врач по гигиеническому
воспитанию
ФБУЗ «Центр гигиенического
образования населения»
Роспотребнадзора

**Москва
2022**

Раздел 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Цель реализации программы

Совершенствование профессиональных компетенций в области соблюдения санитарных норм и защиты прав потребителей педагогических работников и других сотрудников, профессиональная деятельность которых связана с туризмом и сервисом (директоров гостиниц, управляющих, менеджеров, сотрудников службы бронирования, ресторанов, номерного фонда и др).

Совершенствуемые компетенции

№	Компетенция	Направление подготовки 43.02.14 Гостиничное дело СПО
		Код компетенции
1.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	ПК 2.2
2.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	ПК 2.3
3.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	ПК 3.2
4.	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	ПК 3.3

Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» (Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1552 в соответствии с профессиональным стандартом 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 декабря 2018 года N 769н.

1.2. Планируемые результаты обучения

№	Знать / Уметь	Направление подготовки 44.02.14 гостиничное дело
		Код компетенции
1.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения действующих нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере общественного питания; - санитарно-эпидемиологические требования к уборке и содержанию помещений общественного питания; - требование к хранению, маркировке, дезинфекции и применению уборочного инвентаря; - требования к обслуживающему персоналу и личной гигиене сотрудников общепита гостиницы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать деятельность по обеспечению санитарного содержания помещений и оборудования общественного питания в соответствии с требованиями действующего СанПиН; - организовывать и контролировать процессы уборки на предприятии общественного питания; - планировать процедуру уборки помещений общественного питания в условиях распространения инфекционных заболеваний, в том числе коронавирусной инфекции; - анализировать результаты уборки помещений и технологического оборудования общепита. 	ПК-2-2
2.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии и показатели качества уборки помещений и оборудования общепита <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -контролировать выполнение сотрудниками стандартов уборки. 	ПК 2-3
3.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения действующих нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере гостиничного бизнеса; - задачи, функции и особенности работы службы уборки номерного фонда санаториев, гостиниц, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-эпидемиологические требования к уборке и содержанию помещений номерного фонда гостиниц, санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи; - требование к хранению, маркировке, дезинфекции и применению уборочного инвентаря; - требования к обслуживающему персоналу и личной гигиене сотрудников номерного фонда 	ПК 3-2

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать деятельность по обеспечению санитарного содержания номерного фонда в соответствии с требованиями действующего СанПиН; - организовывать и контролировать процессы уборки номерного фонда; - планировать процедуру уборки номерного фонда в условиях распространения инфекционных заболеваний, в том числе коронавирусной инфекции; - анализировать результаты уборки помещений гостиниц, санаториев, домах отдыха и оздоровления детей и молодежи <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии и показатели качества уборки помещений гостиниц, санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контролировать выполнение сотрудниками стандартов уборки 	ПК 3-3 :
---	-------------

Направление подготовки: гостиничное дело

Область профессиональной деятельности: туризм и сервис

1.4. Форма обучения: очно-заочная с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.5. Режим занятий: 3 часа в день, 3 раз в неделю.

1.6. Срок освоения: 4 недели.

1.7. Трудоемкость программы: 36 часов.

1.8. Задачи: систематизация обязательных санитарно-эпидемиологических требований в области туризма и сервиса; совершенствование знаний основных принципов санитарно-противоэпидемического режима в сфере гостеприимства; организация и контроль основных санитарно-противоэпидемических мероприятий направленных на предотвращение возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях гостиничного бизнеса.

1.9. Категория слушателей: педагогические работники обучающие слушателей на ведение профессиональной деятельности по программе «Туризм и сервис», директоров гостиниц, управляющих, менеджеров, сотрудников службы бронирования, ресторанов, номерного фонда и других.

После прохождения обучения участникам выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Раздел 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный (тематический) план

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), вида аттестации	Внеаудиторные учебные занятия, учебные работы				Формы аттестации, контроля	Трудо- емкость
		Всего час.	Онлайн Лекции	Онлайн Практ. занятия	Сам. работа		
1.	Соблюдение обязательных требований в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения сотрудниками сферы гостиничного бизнеса	4	2	1	1	Входное тестирование Практическая работа 1	4
2.	Основные инфекционные заболевания и их профилактика на объектах гостиничного бизнеса	4	2	1	1		
3.	Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда гостиниц	2	1		1		2
4.	Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи	4	2		2		4
5.	Санитарные требования к содержанию и уборке санитарно-технических зон, бассейнов, спа-салонов и бань	4	2	1	1		4
6.	Санитарные требования к уборке зон приема пищи (столовая, ресторан, бар)	4	2	1	1		4
7.	Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (прачечная, химчистка)	2	1		1		2

8.	Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (салонов красоты)	4	2	1	1		4
9.	Защита прав потребителей при оказании гостиничных и туристических услуг	4	2	1	1		4
10.	Личная гигиена и медицинские осмотры работников гостиничного бизнеса	4	2		2		4 Выходное тестирование
	Итоговая аттестация					Зачет на основании совокупности выполненных практических работ и выходного тестирования	
	ИТОГО	36	18	6	12		36

2.2. Учебная программа

№ п/п	Виды учебных занятий, учебных работ	Содержание	Планируемые результаты обучения (Знать/Уметь)
1	2	3	4
Тема 1 Соблюдение обязательных требований в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения сотрудниками сферы гостиничного	лекция 2 часа	Основы санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей в сфере оказания гостиничных, бытовых услуг и услуг общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы гостиниц и их структурных	Знать: - основные положения действующих нормативно-правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического надзора в сфере общественного питания и гостиничного бизнеса и оказания бытовых услуг населению.

бизнеса		подразделений, общественного питания.	
	Практикум, 1 час	<i>Входное тестирование</i> <i>Практическая работа № 1</i> На основе изучения действующих СанПиН и других нормативно-правовых актов составить перечень документов, необходимых на вашем предприятии	Уметь: -применить на практике основные положения действующих нормативно-правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях гостиничного бизнеса
	Самостоятельная работа, 1 часа	Самостоятельное изучение нормативно-правовых актов РФ в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Знать: основные положения действующих нормативно-правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях гостиничного бизнеса
Тема 2 Основные инфекционные заболевания и их профилактика на объектах гостиничного бизнеса	Онлайн-лекция, 2 часа	Основные инфекционные заболевания передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса. Их симптомы и профилактика.	Знать: основные инфекционные заболевания, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса - основные симптомы инфекционных заболеваний, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса - профилактику инфекционных заболеваний, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса
	Практикум 1 часа	<i>Практическая работа № 2</i> Разработать алгоритм действия предотвращения возникновения на предприятии вспышки инфекций передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса	Уметь: -осуществлять профилактику возникновения вспышек инфекционных заболеваний на предприятии гостиничного бизнеса
	Самостоятельная работа, 1 часа	Самостоятельно изучить по материалам, предоставленным ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора основные инфекционные заболевания передающиеся водным, пищевым и контактным	Знать: основные инфекционные заболевания, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса - основные симптомы инфекционных заболеваний, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса

		путем на предприятии гостиничного бизнеса. Их симптомы и профилактика.	- профилактику инфекционных заболеваний, встречающиеся на предприятии гостиничного бизнеса
Тема 3 Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда гостиниц	Лекция, 1 часа	Требования СанПиН к содержанию и уборке помещений, а так же противоэпидемические мероприятия в гостиницах	Знать: - принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в гостиницах
	Самостоятельная работа, 1 часа	Изучение нормативно-правовых актов и технических регламентов гостиниц	Знать: - санитарно-гигиенические требования и регламенты гостиниц; - требования к организации уборки и дезинфекции в гостиницах в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).
Тема 4 Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда, санаториев, домов отдыха и оздоровления детей и молодежи	Лекция 2 час	Требования СанПиН к содержанию и уборке помещений, а так же противоэпидемические мероприятия в домах отдыха и оздоровления детей и молодежи	Знать: принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в домах отдыха и оздоровления детей и молодежи - требования к организации уборки и дезинфекции в санаториях, домах отдыха в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
	Самостоятельная работа 2 час	Изучить нормативно-правовые акты и технические регламенты санатория, домов отдыха Изучить алгоритм проведения генеральной уборки перед открытием домов отдыха и оздоровления детей и молодежи	Знать: принципы и этапы генеральной уборки; - применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий домов отдыха и оздоровления детей и молодежи
Тема 5 Санитарное требования к содержанию и уборке	Лекция 2 часа	Требования СанПиН к содержанию и уборке помещений, а так же противоэпидемические	Знать: - принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств;

санитарно-технических зон, бассейнов, спа-салонов		мероприятия в бассейнах, банях, спа-салонов	- основы профилактических противоэпидемических мероприятий в бассейнах, спа-салонах, банях
	Практикум 1 час	<i>Практическая работа №3</i> Разработать алгоритм проведения текущей и генеральной уборки в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)	Уметь: Организовывать текущую и генеральную уборку в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)
	Самостоятельная работа 1 час	Изучение нормативно-правовых актов и технических регламентов санатория, домов отдыха	Знать: - санитарно-гигиенические требования и регламенты для бассейнов, спа-салонов, бань - требования к организации уборки и дезинфекции в бассейнах, спа-салонах, банях в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
Тема 6 Санитарные требования к уборке зон прием пищи (столовая, ресторан, бар)	Лекция 2 часа	Требования СанПиН и технических регламентов к содержанию и уборке помещений, а так же противоэпидемические мероприятия в зонах приема пищи (столовая, ресторан, бар)	Знать: - принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий
	Практикум 1 час	<i>Практическая работа №4</i> Разработать этапы проведения ежедневной уборки зон прием пищи (столовая, ресторан, бар)	Уметь: -организовывать текущую и генеральную уборку в зависимости от зоны уборки
	Самостоятельная работа 1 час	Рассчитать концентрацию используемого дезинфицирующего средства	Знать: как выбрать и правильно разводить дезинфицирующее средство
Тема 7 Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (прачечная, химчистка)	Лекция 1 час	Требования СанПиН к содержанию, эксплуатации и уборке помещений, а так же противоэпидемические мероприятия в химчистках и прачечных	Знать: принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в химчистках и прачечных
	Самостоятельная работа 1 час	Изучение нормативно-правовых актов и	Знать:

	час	технических регламентов химчисток, прачечных	- санитарно-гигиенические требования и регламенты для химчисток, прачечных; - требования к организации уборки и дезинфекции в химчистках и прачечных в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
Тема 8 Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (салонов красоты)	Лекция 2 часа	Требования СанПиН к содержанию, эксплуатации и уборке помещений, а также противоэпидемические мероприятия в салонах красоты	Знать: принципы и этапы уборки; - правильное применение моющих и дезинфицирующих средств; - основы профилактических противоэпидемических мероприятий в салонах красоты
	Практикум 1 час	<i>Практическая работа №5</i> Разработать график текущих генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения	Уметь: организовывать текущую и генеральную уборку помещений, обработку инструмента
	Самостоятельная работа 1 час	Изучение нормативно-правовых актов и технических регламентов салонов красоты	Знать: - санитарно-гигиенические требования и регламенты для салонов красоты; - требования к организации уборки и дезинфекции в салонах красоты в условиях распространения коронавирусной инфекции (COVID-19);
Тема 9 Защита прав потребителей при оказании гостиничных и туристических услуг	Лекция 2 часа	Требования законодательства в сфере защиты прав потребителей и	Знать: - правила предоставления гостиничных услуг
	Практикум 1 час	<i>Практическая работа №6</i> Проанализировать договор на предоставление гостиничных услуг в соответствии с Правилами предоставления гостиничных услуг	Уметь: - составлять договор на предоставление гостиничных услуг - определять категорию гостиницы
	Самостоятельная работа 1 час	В соответствии с требованиями к классификации гостиниц Определить к какой	Знать: правила предоставления гостиничных услуг - к какой категории относится гостиница

		категории относится предлагаемая гостиница	
Тема 10 Личная гигиена и медицинские осмотры работников гостиничного бизнеса	Лекция 2 часа	Требования законодательства к прохождению медицинских осмотров и гигиенического обучения, вакцинации	Знать: - сроки прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудников гостиницы, салонов красоты, бассейнов, общественного питания -какие прививки должны быть сотрудников гостиницы, салонов красоты, бассейнов, общественного питания
	Самостоятельная работа 2 часа	Найти личную медицинскую книжку в Едином реестре	Знать: - О Едином Реестре выданных личных медицинских книжек и результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
Итоговая аттестация		Зачет (на основании совокупности выполненных практических работ и выходного тестирования)	-

2.3. Сетевая форма обучения

№ п/п	Наименование организации	Участвует в реализации следующих разделов/тем	Формы участия
1.	ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора	1-10	Ведущий преподаватель

2.4. Календарный учебный график (приложение 1)

Раздел 3. Формы аттестации и оценочные материалы

3.1. Текущая аттестация.

Входное тестирование

Форма проведения	онлайн
Виды оценочных материалов	Тест из 15 заданий в электронной форме (Приложение 2)
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. 13-15 баллов – высокий уровень, 7-12 баллов – средний уровень, менее 7 – низкий уровень.
Оценка	Не предусмотрено (анкетирование проводится с целью определения

	уровня владения материалом)
--	-----------------------------

Выходное тестирование

Форма проведения	онлайн
Виды оценочных материалов	Тест из 20 заданий в электронной форме (Приложение 3)
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. Максимальное количество баллов за 15 заданий теста – 20. «Зачтено» выставляется слушателям, если они набрали 11-20 баллов.
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 1 по теме 1

Название кейса	Изучение действующих СанПиН и других нормативно-правовых актов составить перечень документов, необходимых на вашем предприятии
Требования к полноте и актуальности	применить на практике основные положения действующих нормативно-правовых актов РФ в сфере санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях гостиничного бизнеса
Приложения	Приложение 4 Рекомендации к выполнению практических заданий.
Критерии оценивания	Перечень должен содержать в полном объеме актуальные и необходимые в работе гостиничного бизнеса нормативно-правовые акты. Оценивается полнота и содержание необходимых документов.
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 2 по теме 2

Название кейса	Разработать алгоритм действия предотвращения возникновения на предприятии вспышки инфекций передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса
Требования к структуре содержания	осуществлять профилактику возникновения вспышек инфекционных заболеваний на предприятии гостиничного бизнеса
Приложения	Приложение 4 Рекомендации к выполнению практических заданий.
Критерии оценивания	Объем и последовательность профилактических мероприятий в зависимости от пути передачи инфекционных заболеваний для предотвращения вспышки инфекционных заболеваний на объекте гостиничного бизнеса. Оценивается полнота, содержание и последовательность.
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 3 по теме 5

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	Разработать алгоритм проведение текущей и генеральной уборки, а также дезинфекции в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)
Требования к структуре содержания	Организовать текущую и генеральную уборку, а также дезинфекцию в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)
Критерии	Оценивается полнота, последовательность и периодичность уборки и

оценивания	дезинфекции помещений бассейна в зависимости от его типа в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 4 по теме 6

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	Какие моющие и дезинфицирующие средства можно использовать в общественном питании?
Требования к структуре содержанию	Расписать алгоритм использования моющих и дезинфицирующих средств при уборке зон приема пищи
Критерии оценивания	Оценивается правильность выбора моющих и дезинфицирующих средств
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 5 по теме 8

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	График текущих генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения
Требования к структуре содержанию	Разработать график текущих генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения, уметь применять их в работе
Критерии оценивания	Оценивается полнота, последовательность и периодичность уборки помещений и обработки инструмента в зависимости от назначения
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 6 по теме 9

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	Требования к номерам гостиниц (Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц")
Требования к структуре содержанию	Описать требования к номеру категории -первая (стандарт)
Критерии оценивания	Оценивается полнота описания номера
Оценка	Зачтено/не зачтено

3.2. Итоговая аттестация

Форма итоговой аттестации	Зачет как совокупность выполненных практических работ и выходного тестирования
Требования к итоговой аттестации	Выполнение всех практических работ в соответствии с требованиями к каждой из работ

	Выполнение выходного тестирования с результатом не менее 11 баллов.
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным при положительном оценивании практических работ и выходного теста
Оценка	Зачтено/не зачтено

Раздел 4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Учебно-методическое обеспечение и информационное обеспечение программы (литература):

В.И. Покровский, С.Г. Пак, Н.И. Брико, Б.К. Данилкин «ИНФЕКЦИОННЫЕ БОЛЕЗНИ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ» - URL: <https://bronhus.com/wp-content/uploads>

Нормативно-правовое обеспечение курса

1. Федеральный закон от 21.11.2011 N 323-ФЗ (ред. от 29.12.2017) «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_121895/.

2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/.

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей"- http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. Федеральный закон от 24.11.1996 N 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462/

5. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц"- http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 N 1853 (ред. от 01.04.2021) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368292/

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" - http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_363241/92d969e26a4326c5d02fa79b8f9cf4994ee5633b/

8. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/.

9. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ (ред. от 06.12.2021) "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_358750/

10. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ. – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/.

11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 от 9.12.2011 г. (с изменениями от 8 августа 2019 г.) «О безопасности пищевой продукции». – URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>.

12. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277) начинает действовать с 01.03.2021 – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_375353/.

13. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций». – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901765065>.

14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" – URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_371594/.

15. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_367564/.

16. Постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. N 65 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней». – URL: https://www.rospotrebnadzor.ru/documents/details.php?ELEMENT_ID=1807.

17. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" - URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_376166/.

18. Постановление от 24 декабря 2020 года N 44 Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" - URL: https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/SP2.1.3678-20_uslugi.pdf

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал «Российское образование». <http://www.edu.ru>.
2. ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора. – <http://cgon.rospotrebnadzor.ru> .

4.2. Материально-технические условия реализации программы

Для эффективной реализации программы необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

Каждый участник должен иметь компьютер (стационарный или мобильный) с выходом в Интернет.

4.3. Образовательные технологии, используемые в процессе реализации программы

Программа реализуется с использованием дистанционных образовательных технологий. Для каждой темы разработаны и размещены в интернете учебно-методические и оценочные материалы, которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы.

Календарный учебный график

№ п\п	Учебные недели/часы	1-я неделя	2-я неделя	3-я неделя	4-я неделя
	Тема				
1.	Соблюдение обязательных требований в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения сотрудниками сферы гостиничного бизнеса	Т, К, П/4			
2.	Основные инфекционные заболевания и их профилактика на объектах гостиничного бизнеса	Т, П/4			
3.	Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда гостиниц	Т /1	Т/1		
4.	Санитарные требования к содержанию и уборке номерного фонда санаториев, домов отдыха и оздоровления молодежи		Т/4		
5.	Санитарные требования к содержанию и уборке санитарно-технических зон, бассейнов, спа-салонов и бань		Т, П/4		
6.	Санитарные требования к уборке зон приема пищи (столовая, ресторан, бар)			Т, П /4	
7.	Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (прачечная, химчистка)			Т/2	
8.	Санитарные требования к содержанию и эксплуатации структурных подразделений гостиниц (салонов красоты)			Т, П/3	ТП/1
9.	Защита прав потребителей при оказании гостиничных и туристических услуг				ТП/4

10.	Личная гигиена и медицинские осмотры работников гостиничного бизнеса				Т, ИА /4
-----	--	--	--	--	----------

Условные обозначения:

Т – теоретическая подготовка

П или С – практика или стажировка

К – входной, текущий, промежуточный контроль знаний, умений

ПА – промежуточная аттестация (экзамен, зачет)

ИА – итоговая аттестация

Тест для входного тестирования

Выберите правильные варианты ответов на предложенные вопросы.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.

Правильные ответы:

Тест для выходного тестирования

Выберите правильные варианты ответов на предложенные вопросы.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.
- 19.
- 20.

Правильные ответы:

Приложение 4

Рекомендации по выполнению практических работ по темам курса

Практическая работа №1 по теме 1

Задание. Изучить действующие СанПиН и другие нормативно-правовых акты составить перечень документов, необходимых на вашем предприятии

Перечень документов составляется на основе действующего санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей. Слушатель перечисляет документы необходимые именно на объекте гостиничного бизнеса.

Оценка перечня слушателя производится на основе количества указанных в требованиях документах и насколько они актуальны для гостиничного бизнеса.

Практическая работа № 2 по теме 2.

Задание 1 Разработать алгоритм действия предотвращения возникновения на предприятии вспышки инфекций передающиеся водным, пищевым и контактным путем на предприятии гостиничного бизнеса. Задание предполагает изучение санитарных документов и материалов из интернет источников основных инфекционных заболеваний, встречающихся на предприятии гостиничного бизнеса, их основные симптомы, профилактику

При составлении алгоритма учитывается текущая санитарно-эпидемиологическая обстановка на том или ином предприятии, численность проживающих, особенности питания на объекте гостиничного бизнеса. Оценка профилактических мероприятий составленных слушателем проводится на основании полноты и количестве профилактических мероприятий и их актуальности на предприятии гостиничного бизнеса.

Практическая работа 3 по теме 5

Задание. Разработать алгоритм проведение текущей и генеральной уборки, а также дезинфекции в зависимости от типа бассейна (бассейн с периодической сменой воды, проточного или рециркуляторного типа)

Алгоритм проведения уборок и дезинфекции разрабатывается с учетом СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Оценивается периодичность, полнота и последовательность уборки и дезинфекции .

Практическая работа 4 по теме 6

Задание. Разработать этапы проведения ежедневной уборки зон прием пищи (столовая, ресторан, бар)

Этапы проведения уборок зон приема пищи разрабатывается с учетом СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Оценивается периодичность, полнота и последовательность уборки, а также как применяются моющие и дезинфицирующие вещества на предприятии общественного питания находящегося в структуре гостиницы.

Практическая работа 5 по теме 8

Задание. Разработать график текущих и генеральных уборок помещений салона красоты и алгоритм обработки инструмента в зависимости от назначения

Алгоритм проведения уборок и дезинфекции разрабатывается с учетом СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

Оценивается периодичность, полнота и последовательность уборки помещений и дезинфекции инструмента.

Практическая работа 6 по теме 9

Задание: Проанализировать договор на предоставление гостиничных услуг в соответствии с Правилами предоставления гостиничных услуг. Описать требования к номеру категории -первая (стандарт)

Анализ договора проводится на основании постановления Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 № 1853 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации", Закона Российской

Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей"; Федерального закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации", постановления Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 № 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц", постановления Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 № 1853 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации".

Оценивается полнота описания номера и весь спектр предоставляемых услуг.

Рекомендации по оформлению практических работ.

Работа оформляется в текстовом редакторе «Microsoft Office Word» шрифтом Times New Roman, размер 14, интервал 1,5, абзацный отступ 1,25. Текст в таблицах – размер 12, интервал 1,0, без абзацного отступа. Поля документа: левое 20 мм, правое 10 мм, верхнее 20 мм, нижнее 20 мм. Объем - не менее 500 знаков.